

Pudim de Morango – Receita Fácil e Rápida



pudim de morango Receitas.net

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 gelatinas sabor morango
- Calda
- 1 caixa de morangos maduros
- 1 xícara de açúcar

Modo de preparo

1. Ferva o leite e dissolva as gelatinas, aguarde esfriar um pouco e leve ao liquidificador, adicione a lata de [leite condensado](#) e bata por mais ou menos 4 minutos.
2. coloque em uma forma de pudim e leve a geladeira por 3 horas, se preferir coloque em freezer por uma hora e depois passe para a geladeira.

3. Calda
4. Lave e corte os morangos, adicione o açúcar e leve ao fogo até que os morangos fiquem cozidos e a calda fique cremosa.
5. Depois de retirar o pudim da geladeira desenforme, coloque a calda e sirva.

Pudim de Morango

Rendimento: 15 porções